

Orangenspunsch

Zutaten:

1000 g	Rohrrohrzucker
0,5 Liter	Wasser
6 Stück	Zitronen
12 Stück	Orangen
1 bis 2 Stück	Zimtstangen
5 Stück	Nelken

Zubereitung:

Orangen und Zitronen auspressen und in einen Topf geben. Die übrigen Zutaten dazugeben und langsam erhitzen. Der Zucker soll vollständig aufgelöst sein. Den Sirup ca. 5 Minuten ziehen lassen, abseihen und noch heiß in saubere Flaschen füllen.

Anwendung: Am besten schmeckt dieser Sirup, wenn man ihn im Verhältnis 1:7 mit heißem Wasser übergießt. Man kann ihn auch zum Tee süßen nehmen. Erwachsene dürfen auch ein Stamerl Rum dazu mischen (...schmeckt in der Adventzeit besonders gut.)

Viel Spaß beim nachmachen wünscht euch